

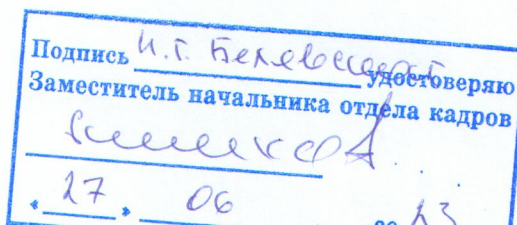
Председателю совета 24.2.355.01
по защите диссертаций на соискание
ученой степени кандидата наук, на
соискание ученой степени доктора
наук при ФГБОУ ВО «Московский
государственный университет
технологий и управления им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)» д.т.н.,
доценту Никитину Игорю
Алексеевичу

Я, Белявская Ирина Георгиевна, даю согласие выступить в качестве
официального оппонента по диссертационной работе Муталлибзоды
Шерзодхона на тему «Проектирование продуктов и рационов для людей с
предрасположенностью к нарушению метаболизма витаминов группы В»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 4.3.3 – «Пищевые системы».

Согласна на включение персональных данных в материалы и документы,
сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы и их
дальнейшую обработку, и размещение в сети «Интернет».

Профессор кафедры зерна,
хлебопекарных и кондитерских технологий
ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический
университет (РОСБИОТЕХ)»,
доктор технических наук, доцент
«27» 06 2023 г.

И.Г. Белявская



Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Муталлибзоды Шерзодхона на тему «Проектирование продуктов и рационов для людей с предрасположенностью к нарушению метаболизма витаминов группы В», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – «Пищевые системы»

Фамилия, имя, отчество оппонента	Белявская Ирина Георгиевна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по кафедре ДЦ № 029129
Телефон	+7 (916) 637-63-77
Адрес электронной почты	belyavskaya@mgupp.ru
Почтовый адрес	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Должность	Профессор кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий

Публикации

1	Инновационные решения обогащения хлебобулочных изделий порошками из плодов калины и барбариса / Г. Н. Дубцова, И. Г. Белявская, И. С. Витол, А. А. Ломакин // Пищевая промышленность. – 2023. – № 6. – С. 21-23. – DOI 10.52653/PPI.2023.6.6.006.
2	Патент № 2775071 С1 Российская Федерация, МПК А21D 13/04, А21D 13/80. Печенье без глютена обогащенное: № 2022107150: заявл. 18.03.2022: опубл. 28.06.2022 / А. В. Матюнина, Л. В. Зайцева, И. Г. Белявская, Е. В. Алексеенко.
3	Дубцова, Г. Н. Исследование структурно-механических свойств мелкоштучных хлебобулочных изделий из пшеничной муки с добавлением порошков из плодов калины и барбариса / Г. Н. Дубцова, И. Г. Белявская, А. А. Ломакин // Хлебопечение России. – 2022. – № 6. – С. 41-46. – DOI 10.37443/2073-3569-2022-1-6-41-46.
4	Патент № 2759805 С1 Российская Федерация, МПК А21D 13/80. Печенье сдобное обогащенное: № 2021110069: заявл. 12.04.2021 : опубл. 18.11.2021 / Е. В. Алексеенко, И. Г. Белявская, Л. В. Зайцева, П. С. Глебова ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное

	учреждение высшего образования "Московский государственный университет пищевых производств".
5	Кузьмина, К. П. Расширение ассортимента хлебобулочных изделий для здорового питания / К. П. Кузьмина, И. Г. Белявская // Технологии и продукты здорового питания : Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием, Саратов, 17–18 декабря 2020 года / Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. – Саратов: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2021. – С. 378-382.
6	Сдобное печенье повышенной пищевой ценности / Е. В. Алексеенко, И. Г. Белявская, Л. В. Зайцева, А. Г. Уварова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2021. – № 2. – С. 121-138. – DOI 10.36107/spfp.2021.223.
7	Богатырева, Т. Г. Обогащение хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья / Т. Г. Богатырева, И. Г. Белявская, А. А. Муратова // Хлебопродукты. – 2021. – № 6. – С. 48-49. – DOI 10.32462/0235-2508-2021-30-6-48-49.
8	Пищевая ценность хлебобулочных изделий из полбяной муки, обогащённых витаминами, железом и кальцием / И. Г. Белявская, О. А. Вржесинская, В. М. Коденцова, Л. Н. Шатнюк // Хлебопродукты. – 2020. – № 2. – С. 54-57. – DOI 10.32462/0235-2508-2020-29-2-54-57.
9	Алексеенко, Е. В. Перспективные ингредиенты для получения сдобного печенья повышенной пищевой ценности / Е. В. Алексеенко, И. Г. Белявская, П. С. Глебова // Кондитерские изделия XXI века : Материалы докладов XII Международной конференции, Москва, 25–27 февраля 2019 года. – Москва: Некоммерческое образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования "Международная промышленная академия", 2019. – С. 52-56.
10	Разработка технологии хлебобулочных изделий с использованием мяты перечной / И. Г. Белявская, Е. В. Алексеенко, К. Ф. Капустина, И. Б. Исабаев // Health, Food & Biotechnology. – 2019. – Т. 1, № 4. – С. 53-69. – DOI 10.36107/hfb.2019.i4.s276.

Официальный оппонент

И.Г. Белявская

